

Hubungan Antara Personal Hygiene dan Sanitasi Makanan Dengan Kandungan Angka Kuman Makanan Pada Warung Makan Soto di Wilayah Semarang Timur

NUR ANNISA A

(Pembimbing : Eko Hartini, S.T, M.Kes)

*Kesehatan Masyarakat - S1, FKes, Universitas Dian
Nuswantoro*

www.dinus.ac.id

Email : 411201301676@mhs.dinus.ac.id

ABSTRAK

Personal hygiene pada penjual makanan siap saji perlu diperhatikan melalui proses pengracikan dan penyajian. Sanitasi makanan dapat dilihat dari kondisi kebersihan alat makan dan penyediaan air bersih. Dalam meningkatkan kualitas makanan siap saji pada warung soto wilayah Semarang Timur melakukan pemeriksaan Kandungan Angka Kuman pada soto. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan personal hygiene dan sanitasi makanan dengan kandungan angka kuman makanan di warung makan soto Semarang Timur.

Jenis penelitian ini merupakan jenis penelitian explanatory research dengan pendekatan cross sectional. Sampel dalam penelitian ini sebanyak 27 warung soto. Namun ada 3 warung soto yang tidak berkenan, sehingga total sampel sebanyak 24 warung soto. Pengukuran data dilakukan dengan menggunakan pedoman wawancara serta pemeriksaan kandungan angka kuman pada soto. Data diolah dan dianalisa dengan menggunakan uji statistik Rank Spearman.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa personal hygiene pengracik soto di wilayah Semarang Timur sebagian besar pengracik tidak membiasakan menggunakan sarung tangan pada saat meracik. Sanitasi makanan pada pedagang soto di wilayah Semarang Timur sebagian besar merupakan salah satu kategori yang baik terhadap sanitasi. Nilai rata-rata angka kuman yang ada pada soto tidak melebihi baku mutu sebesar 207.538,33 CFU/gr. Hasil uji statistik menunjukkan tidak adanya hubungan yang bermakna antar personal hygiene (p value = 0,262) dan sanitasi makanan (p value = 0,801) dengan kandungan angka kuman pada soto di Wilayah Semarang Timur Kota Semarang 2017.

Bahwa angka kuman pada soto tidak melebihi persyaratan yang ditentukan oleh BPOM 2009 sebagian pengracik kurang mepedulikan kebersihan diri dan kebersihan sanitasi makanan yang digunakan. Sehingga perlu menggunakan sarung tangan.

Kata Kunci : Kata Kunci : Personal Hygiene, Sanitasi Makanan, Angka Kuman

Correlation of personal hygiene and food sanitation with content of food germ in food street of `Soto` in East Semarang area 2017

NUR ANNISA A

(Lecturer : Eko Hartini, S.T, M.Kes)

Bachelor of Public Health - S1, Faculty of Health Science,

DINUS University

www.dinus.ac.id

Email : 411201301676@mhs.dinus.ac.id

ABSTRACT

Personal hygiene on a fast food it should be noted through processing and the presentation of. Sanitation food can be seen from cleanliness condition cutlery and clean water supply. To increase the quality of fast food on a stall soto semarang east region checked the germ content on soto. This study attempts to analyze personal relationships hygiene and sanitation food with the germ content food mini restaurant soto semarang east .

This type of study was a type of explanatory research with cross sectional approach. The samples in this study was is 27 stalls soup. But there were 3 stalls soup was not acceptable, so the total samples soup many as 24 stalls soup. Measurement data was done by using interview guidance as well as examination of germ rate content on soup. Data were processed and analyzed using Rank Spearman statistical test.

The results of this study indicate that personal hygiene of soto in the region of East Semarang most craftsmen do not get used to gloves at the time of mixing. Food sanitation at soto traders in East Semarang was largely a good category of sanitation. The average value of germs in the soup did not exceed the quality standard of 207,538.33 CFU / gr. The result of statistical test showed that there was no significant correlation between personal hygiene (p value = 0,262) and food sanitation (p value = 0,801) with content of germ in soto in Semarang Timur area Semarang City 2017.

That the number of germs in soto does not exceed the requirements determined by the BPOM 2009 some of the drafters are less concerned about the personal hygiene and hygiene of food sanitation used. So need to use gloves.

Keyword : Keywords: Personal Hygiene, Food Sanitation, Germ Figures